

angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

ROSMARIN-SABLÉS

Zutaten für Teig:

200 g	Butter
230 g	Zucker
1 Stk.	Ei
½ TL	Salz
310 g	Mehl (evtl. noch etwas mehr zum binden, je nach Grösse Ei)
1 PK.	Bourbon Vanillezucker
2 Zweige	Rosmarin
½ Stk.	Zitrone, Schale und evtl. Saft

ZUBEREITUNG:

Für den Teig Butter, 180 g Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mit dem Handmixer cremig rühren. Das Ei zugeben und die Masse kurz aufschlagen.

Rosmarinnadeln abzupfen und mittelfein hacken. Mehl sieben und mit den Rosmarinnadeln schnell unter den Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, flach drücken, in Klarsichtfolie gewickelt mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Teig halbieren, jede Hälfte auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu 40cm langen Rollen formen. Den restlichen Zucker mit der Zitronenschale mischen, auf die Arbeitsfläche geben und die Teigrollen darin wälzen. Erneut kalt stellen (ca. 1-2 Stunden). Die Teigrollen in 2cm dicke Scheiben schneiden und diese mit etwas Abstand auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche legen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen (200°Grad) auf der 2ten Schiene von unten in ca. 12-15 Min. goldbraun backen. Abkühlen lassen.

Tipp: Heidesand in Blechdosen zwischen Lagen von Backpapier aufbewahren. So halten sie 2-3 Monate.